PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de junio de 2021

Señor (a)
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.2338165 del 11 de marzo de 2021
Coordinador Académico Programas Especiales
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de **Junio del Año 2021**

Referencia: CO1.PCCNTR.2338165 del 11 de marzo de 2021

MERCEDES PINILLA PINILLA identificada con la cédula de ciudadanía No. 51635895 de Bogota, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare- CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe entre el periodo comprendido del **1 de junio de 2021 al 3o de junio de 2021.**

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE. ($35.100.000) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900,000) MES, incluido IVA.

Plazo: 15 de Diciembre de 2021

OBJETO*:* Prestar servicios personales de carácter temporal, por periodos fijos con ejecución de 160 horas al mes o proporcional a las horas ejecutadas como instructor de Formación Complementaria y/o Formación Titulada, en la oferta regular del Centro, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI y los formatos establecidos por el SIGA, elaboración del portafolio del instructor previa programación del Coordinador Académico, utilizando las plataformas virtuales según lineamientos, en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, en la especialidad Procesamiento De Alimentos - Lácteos Y Derivados

Obligaciones Especificas:

<table>
<tr><th>N</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Atender la formación de aprendices en el área de Agroindustria Alimentaria en la especialidad Procesamiento De Alimentos - Lácteos Y Derivados, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada
acción se determine por el centro de formación.</td><td>Atendi la formación en el horario establecido de labores del programa técnico en agroindustria alimentaria asi:<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th><th>COMPETENCIA</th></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Manipular alimentes de acuerdo con la normatividad vigente</td></tr></table></td><td>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus.

Portafolio del instructor fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 subido en drive disponible en

Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Establecer las ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.</td><td>Establecí las rutas de aprendizaje<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Rutas de aprendizaje en sofia plus Fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.</td><td>Asocié aprendices a la rutas aprendizaje en sofia plus<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje en sofia plus Fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.</td><td>Diseñé las guías y ejecuté las actividades de aprendizaje correspondientes<table><tr><th>FICHA</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 subido en drive disponible en

Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa agroindustra Alimentaria Y/O Procesamiento De Derivados Lácteos</td><td>Cumpli con la realización de la formación de aprendices y la elaboración y ejecución de la guía de aprendizaje de acuerdo al programa de formación Higiene y manipulación de alimentos de las fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Portafolio del instructor fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 subido en
drive disponible en</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>6</td><td>Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.</td><td>Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formaciones
<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table>
Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informe y demás documentos

Elaboré portafolio del instructor y lo comparti en el link que fue enviado por el coordinador académico.</td><td>Portafolio del instructor fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 subido en drive disponible en</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Apoyar la gestion del programa de higiene y manipulación de alimentos en el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato</td><td>Apoyé La Gestion Del Programa De Higieney Manipulación De Alimentos Mediante La Ejecución De Las Tres Fichas (2347820, 2347821,2347822 y 2347613) De Formación En Los Municipios De Villanueva, Yopal Y Orocue</td><td>Evidencias de las formaciones drive</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.</td><td>Participé en el cumplimiento de metas mediante
*Evaluación de resultados de aprendizaje
*Formación curso complementario Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 matriculadas en sofia plus y con aprendices asociados

Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.</td><td>No se programaron en este mes reunión</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa Gestión del Talento Humano, con el fin de adoptarlo y así garantizar el</td><td>Conozco y adopté la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guias y material pedagógico para la ejecución del programa higiene y manipulación de Alimentos</td><td>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus correspondiente al mes de mazo.

Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>buen desarrollo de los cursos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área agroindustra o la entidad así lo requiera.</td><td>No se programaron en este mes reunión por parte del equipo de desarrollo curricular del área de agroindustria</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.</td><td>Realicé la Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA, por medio de SiContratistas</td><td>Constancia de Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA, adjunta en el informe del mes de febrero</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.</td><td>Usé las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje Google meet, Whatsapp para fortalecer la formación
<table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Correos electrónicos enviados a los aprendices, mensajes de difusión y links de reunión virtual en el grupo de WhatsApp durante el 16 y el 31 de abril

Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.</td><td>Sensibilicé a los aprendices sobre la importancia del aprovechamiento de los aprendizajes de programa de formación y la posibilidad de incursionar en el mercado laboral y/o la generación de proyectos productivos</td><td>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.</td><td>Realicé seguimiento a los aprendices con la evaluación de evidencias, evaluación de RAP, reporte de inasistencias y deserciones, etc de las formaciones asignadas
<table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de aprendiz

Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones</td><td>Creé las actividades y espacios de las Evidencias de aprendizaje para la formación</td><td>Actividades Evidencias de aprendizaje creadas a la fichas</td></tr>
</table>

	orientadas al proceso formativo.	<table><tr><td>FICHAS</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table>	2347820, 2347821,2347822 y 2347613 disponibles Portafolio del instructor subido en drive disponible en
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app, correo, grupo de whatsapp etc. Proporcioné información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso de formación.	Correos electrónicos enviados a aprendices, chat grupal de wahtsapp, carpetas de portafolio de laa fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 en en el drive dispoible
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales etc. Google meet, genially, forms google	Plataforma territorium videos, correos electrónicos enviados a los aprendices del programa manipulación de alimentos fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de Abril con las respectivas evidencias. Elabore el portafolio de instructor Reporté las actividades desarrolladas <table><tr><td>FICHAS</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr></table>	Informe de ejecución del contrato del mes deAbil subido en SecopII Informe de actividades de apoyo a la formación mes de Abril generado por sofia plus Portafolio del instructor subido en drive disponible en
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de agroindustria	Durante este mes no desarrollé actividades de investigación aplicada en el área de agroindustria ya que no hubo ese requerimiento.	N /A
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de	Durante este mes no participé en este tipo de actividades ya que no hubo ese requerimiento	N/A

<table>
<tr><td></td><td>programa entrenamiento deportivo-ejecucion de programas deportivos-(deporte).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.</td><td>Durante este mes no se requirió la publicación de ningún tipo de documento.</td><td>N /a</td></tr>
<tr><td>23</td><td>El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.</td><td>Durante este mes no se requiró el apoyo para esta actividad.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>24</td><td>El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.</td><td>Durante este mes No se requirió el apoyo para hacer parte de los comités evaluadores.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>25</td><td>El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2.</td><td>Me comprometo a certificarme por competancias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo".</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.</td><td>Programé y ejecuté las actividades E-A-E de las fichas asignadas<table><tr><td>FICHAS</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor subido en drive disponible en drive</td></tr>
<tr><td>27</td><td>Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de</td><td>Evalué los RAP y creé la ruta de aprendizaje de las fichas<table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Reporte de juicios evaluativos fichas 2347820, 2347821,2347822 y 2347613 generado por la plataforma Sofia plus.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.</td><td>Informé a aprendices desertores el trámite a seguir en el caso</td><td>Rutas de aprendizajede creadas en Sofia plus y aprendices asociados

Chatas de wathsapp</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</td><td>Durante este mes no se realizó requerimiento de e materiales de formación.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</td><td>Realicé el seguimiento a los aprendices etapa lectiva de las siguientes fichas

<table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor subido en drive disponible en</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral.</td><td>Cumplí con la intensidad horaria equivalente al perido de contratación del mes según la programación establecida

Ejecuté 160 horas en el mes de Abril de acuerdo con el objeto del contrato</td><td>Eventos del mes de Abril reportados a la coordinación académica por correo electrónico enviado a ypedraza@sena.edu.co

Informe de actividades de apoyo a la formación mes de Abril generado por sofia plus</td></tr>
<tr><td>31</td><td>En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución</td><td>Esta actividad no ha sido asignada</td><td>N/A</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.</td><td>Orienté la formación virtual y Cumplí con los lineamientos de los AVA en la formación virtual
<table><tr><td>FICHAS</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2347820, 2347821,2347822 y 2347613</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>33</td><td>Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2020.</td><td>No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico.

Actividad no realizada durante este mes</td><td>N/A</td></tr>
</table>

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las

actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el numero de las planillas **No 4395395139** ACH SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes de **mayo de 2021**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en 15 folios: Portafolio del Instructor, sofiaplus y correos Institucionales.

Cordialmente,

MERCEDES PINILLA PINILLA
C.C. No. 51635895 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

EDWIN ALONSO QUINTERO
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato
Coordinador Académico Programas Especiales No CO1.PCCNTR.2338165 del 11 de marzo de 2021

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **Junio**

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA | TELEFONO: 3118851271

Nº FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	HORAS EJECUTADAS
					INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		160
2347820	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	12/06/2021	21/06/2021	01:00 p. m.	18:00:00 p. m.									5		5	5	5	5	5	5		5														**40**
2327854	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	12/06/2021	21/06/2021	18:00:00	11:00: p. m.									5		5	5	5	5	5	5		5														**40**
2334948	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	22/06/2021	30/06/2021	13:00	18:00																			5	5	5	5	5		5	5	5		**40**
2334941	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	22/06/2021	30/06/2021	18:00	23:00																			5	5	5	5	5		5	5	5		**40**
													10		10	10	10	10	10	10		10	10	10	10	10	10			10	10	10		**160**

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/06/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347613 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347821 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347820 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347822 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE